FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2010



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2010

Chianti DOCG

I Leccioni Chianti Docg è un vino morbido e rotondo. È caratterizzato da tipici sentori di viola mammola e piccoli frutti rossi e in bocca è equilibrato e di medio corpo con tannini non troppo aggressivi bilanciati da una giusta acidità.

Andamento climatico

La vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre. Il bilancio è molto positivo, soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. Un'annata straordinaria che darà vita a vini di grande struttura, molto equilibrati e di buona acidità. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. Il Sangiovese, assieme al Merlot raccolto quest'anno, è di qualità eccezionale. Le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che queste particolari varietà di uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità.

Note tecniche

Provenienza: Territorio iscritto al Chianti d.o.c.g.
Esposizione: Varia
Tipologia Suolo: Vario di medio impasto
Densità Impianti: Da 2.800 a 5.500 viti/ha
Allevamento: Cordone speronato e guyot
Varietà: Prevalentemente Sangiovese
Tempo Macerazione: 7 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Inox - 5 mesi in acciaio e 2 in bottiglia

Note degustative

Il Leccioni 2010 ha un colore rosso rubino con tenui riflessi violacei sull'unghia. Al naso si sente la frutta, melagrana e ribes nero, e ricordi floreali di violetta. Note speziate di pepe nero e chiodi di garofano, con sentori erbacei in chiusura. In bocca, la trama tannica tipica del Sangiovese è ben compensata dalla componente alcolica. Nel finale retro olfattivo si avverte molto il territorio, che si esprime nei tipici sentori di sottobosco.

Abbinamento: Ottimo con il classico antipasto toscano di salumi assortiti e con la fettunta. Bene anche con una minestra di verdure densa o con delle carni rosse cotte in maniera semplice, come grigliate.